

Le Iscrizioni, i Costi

e modalità di pagamento

Si ricorda che per poter frequentare il Corso è obbligatoria l'iscrizione annuale alla Fondazione Italiana Sommelier il cui importo annuale è di 100,00 Euro.

INFORMAZIONI UTILI PER I PAGAMENTI

Previa compilazione dei moduli di iscrizione

Il costo dell'intero Corso è di € 1.000,00 anche rateizzabili.

Prima rata da versare quale conferma e prenotazione al corso, di € 200,00 - entro il 20 novembre 2026.

Entro la data di iscrizione va versata anche la quota di iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier di Euro 100,00

- In contanti, o assegni presso la sede del corso.
- Con bonifico bancario intestato all'Associazione "World of Tastes" IBAN IT07B0526203802CC1401300833, con causale "Corso di formazione Professionale per Sommelier Olio n. 1 di Isernia".

L' Inizio e gli Orari

Sede del Corso | Isernia

Inizio Corso | lunedì 23 novembre 2026

Sera | dalle 20:00 alle 22:30

Non sono ammessi ritardi e non è consentito uscire prima del termine della lezione.

info su molise.bibenda.it - cell. 377 0898581

mail: info@fondazionesommeliermolise.it



Fondazione Italiana Sommelier



1^o Corso di Qualificazione Professionale per **Sommelier dell'Olio**



A **Isernia**
dal **23 novembre 2026**



info su molise.bibenda.it - cell. 377 089 8581



mail: info@fondazionesommeliermolise.it

*Una cultura che nobilita i nostri piatti
e cambia la vita. In meglio.*



Il Calendario

23/11/2026	lunedì	1. La storia dell'Olivicoltura. L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli.
30/11/2026	lunedì	2. L'Olivo. Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.
07/12/2026	lunedì	3. L'Olio Extravergine d'Oliva. Sistemi di produzione dell'olio tradizionale e moderni. Il denocciolato. Conservazione. Degustazione di 6 oli.
14/12/2026	lunedì	4. I principali difetti dell'Olio. Difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.
11/01/2027	lunedì	5. Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Normativa Nazionale e Comunitaria. Degustazione di 6 oli.
16/01/2027	sabato	6. Visita ad un'Azienda che produce Olio. Degustazione di tutti gli oli prodotti.
18/01/2027	lunedì	7. L'Olio in cucina - I Parte. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.
25/01/2027	lunedì	8. L'Olio al ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione e Servizio dell'Olio. Degustazione di 6 oli.
01/02/2027	lunedì	9. L'Olio e la Salute. I consigli del medico. Degustazione di 6 oli.
08/02/2027	lunedì	10. Veneto, Trentino, Lombardia e Liguria. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.

info su molise.bibenda.it - cell. 377 0898581

mail: info@fondazionesommeliermolise.it

Il Calendario

15/02/2027	lunedì	11. Emilia Romagna, Marche, Abruzzo e Molise. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.
22/02/2027	lunedì	12. Toscana, Umbria e Lazio. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.
01/03/2027	lunedì	13. Campania, Calabria e Basilicata. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.
08/03/2027	lunedì	14. Puglia. Le principali cultivar della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.
15/03/2027	lunedì	15. Sicilia e Sardegna. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.
22/03/2027	lunedì	16. L'Olio in cucina - II Parte. L'olio nella cucina tradizionale e di mare. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.
05/04/2027	lunedì	17. L'Olio in cucina - III Parte. L'olio in pizzeria. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.
12/04/2027	lunedì	18. L'Olio in cucina - IV Parte. L'olio in pasticceria. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.
21/04/2027	mercoledì Campobasso	19. Cena Tecnica di Abbinamento con Menu Completo. Agli allievi verrà servito il menu della serata.
26/04/2027	lunedì Campobasso	19. Verifica di Apprendimento.
22/05/2027	sabato Campobasso	20. Festa per la Consegna Ufficiale dei Diplomi e delle Insegne. Brindisi augurale ai nuovi Sommelier.

info su molise.bibenda.it - cell. 377 0898581

mail: info@fondazionesommeliermolise.it